

-hecho con-

Maggi

RECETARIO

PAN NEGRO MAGGI®



Sugerencia de uso

Sácale JUGO a esta temporada

COME BIEN ©Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular, Société des Produits Nestlé S.A., Case Postale 353, 1800 Vevey, Suiza.



MEJORA TUS PLATILLOS CON PAN MAGGI®



con bolillo
hamburguesa



en chapata
gourmet



Sugerencia de uso

Sácale JUGO a la temporada

COME BIEN ©Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular, Société des Produits Nestlé S.A., Case Postale 353, 1800 Vevey, Suiza.

-hecho con-

Maggi

índice

Pan negro hecho con MAGGi®

• Bolillo MAGGi®	4
• Telera MAGGi®	5
• Ciabatta MAGGi®	6
• Baguette MAGGi®	7
• Focaccia MAGGi®	8
• Bollo MAGGi®	9

Preséntalo a tus comensales

• Bolillo MAGGi® con cochinita pibil	11
• Telera MAGGi® con lomo canadiense	12
• Ciabatta MAGGi® a los tres quesos	13
• Baguette MAGGi® con pechuga de pavo	14
• Focaccia MAGGi® de milanesa de pollo	15

Sácale **JUGO** a esta temporada



-hecho con-

Maggi

PAN NEGRO HECHO CON SAZONADOR LÍQUIDO JUGO MAGGI®

Sugerencia de uso



Sácale JUGO a esta temporada

-hecho con-

Maggi

BOLILLO MAGGI®

ingredientes

900 g Harina
8 g Sal
10 g Azúcar
14 g Levadura
15 g Manteca vegetal
160 ml Agua
80 ml SAZONADOR LÍQUIDO JUGO MAGGI®
10 g Colorante vegetal negro



TIEMPO DE PREPARACIÓN
120 minutos



PORCIONES
13 PIEZAS

procedimiento

1. En un recipiente para batidora colocar la harina con la levadura, azúcar y sal.
2. Integrar el agua poco a poco en conjunto con el colorante. Seguir amasando hasta que se forme una masa y comience a formar liga.
3. Agregar el SAZONADOR LÍQUIDO JUGO MAGGI® y la manteca vegetal, amasar hasta formar liga por completo, colocar en un bowl y cubrir con plástico. Fermentar.
4. Una vez fermentada la masa formar el bolillo y dejar fermentar nuevamente, hornear a 210 ° por 12 minutos con vapor.



Sugerencia de uso



-hecho con-

Maggi

TELERA MAGGI®

ingredientes

900 g Harina
8 g Sal
10 g Azúcar
14 g Levadura
15 g Manteca vegetal
160 ml Agua
80 ml SAZONADOR LÍQUIDO JUGO MAGGI®
10 g Colorante vegetal negro



TIEMPO DE PREPARACIÓN
120 minutos



PORCIONES
12 PIEZAS

procedimiento

1. En un recipiente para batidora colocar la harina con la levadura, azúcar y sal.
2. Integrar el agua poco a poco en conjunto con el colorante. Seguir amasando hasta que se forme una masa y comience a formar liga.
3. Agregar el SAZONADOR LÍQUIDO JUGO MAGGI® y la manteca vegetal, amasar hasta formar liga por completo, colocar en un bowl y cubrir con plástico. Fermentar.
4. Una vez fermentada la masa formar el bolillo y dejar fermentar nuevamente, hornear a 210 ° por 12 minutos con vapor.

Sugerencia de uso



-hecho con-

Maggi

CIABATTA MAGGI®

ingredientes

500 g Harina
8 g Sal
8 g Levadura
310 ml Agua
80 ml SAZONADOR LÍQUIDO JUGO MAGGI®
40 ml Aceite vegetal
10 g Colorante vegetal negro



TIEMPO DE PREPARACIÓN
120 minutos



PORCIONES
11 PIEZAS

procedimiento

1. Mezclar la mitad de la harina con la mitad del agua y la levadura, dejar en reposo por 30 minutos.
2. Juntar la otra parte de la harina con el SAZONADOR LÍQUIDO JUGO MAGGI®, el colorante y el agua restante, integrar la mezcla anterior y comenzar a amasar.
3. Continuar con el amasado hasta que la masa comience a formar liga, integrar el aceite y fermentar.
4. Una vez fermentada la masa extenderla con 1 cm de grosor y cortar las porciones con la medida deseada. Fermentar y hornear a 200 ° por 10 minutos.

Sugerencia de uso



-hecho con-

Maggi

BAGUETTE MAGGI®

ingredientes

500 g Harina
3 g Sal
16 g Levadura
220 ml Agua
80 ml SAZONADOR LÍQUIDO JUGO MAGGI®
10 g Colorante vegetal negro



TIEMPO DE PREPARACIÓN
120 minutos



PORCIONES
4 PIEZAS

procedimiento

1. Mezclar la mitad de la harina con la mitad del agua y la levadura, dejar en reposo por 30 minutos.
2. Juntar la otra parte de la harina con el SAZONADOR LÍQUIDO JUGO MAGGI®, el colorante y el agua restante, integrar la mezcla anterior y comenzar a amasar.
3. Continuar con el amasado hasta que la masa comience a formar liga, colocar en un recipiente y fermentar.
4. Una vez fermentada la masa formar producto y dejar en refrigeración un reposo de 12 horas. Pasado este tiempo sacar de refrigeración y fermentar.



Sugerencia de uso



-hecho con-

Maggi

FOCACCIA MAGGI®

ingredientes

500 g Harina
5 g Sal
10 g Levadura
220 ml Agua
80 ml SAZONADOR LÍQUIDO JUGO MAGGI®
50 ml Aceite vegetal
10 g Colorante vegetal negro



TIEMPO DE PREPARACIÓN
120 minutos



PORCIONES
7 PIEZAS

procedimiento

1. Mezclar la mitad de la harina con la mitad del agua y la levadura, dejar en reposo por 30 minutos.
2. Juntar la otra parte de la harina con el SAZONADOR LÍQUIDO JUGO MAGGI®, el colorante y el agua restante, integrar la mezcla anterior y comenzar a amasar.
3. Continuar con el amasado hasta que la masa comience a formar liga, integrar el aceite y fermentar.
4. Una vez fermentada la masa extenderla con 5 cm de grosor y colocarla en una charola profunda. Fermentar y hornear a 200 ° por 12 minutos.

Sugerencia de uso



-hecho con-

Maggi

BOLLO MAGGI®

ingredientes

500 g Harina
100 ml Agua
120 ml SAZONADOR LÍQUIDO JUGO MAGGI®
10 pzas. Levadura seca
25 g Azúcar
100 g Mantequilla
10 G NESTLÉ® LECHE EN POLVO
7 g Carbón activo
4 g Sal
2 g Colorante vegetal negro
4 g Ajonjolí

procedimiento

1. Integrar el carbón activo con agua levadura y una cucharada de azúcar.
2. Amasar los secos con los líquidos, cuando estén integrados agregar la mantequilla.
3. Amasar hasta activar gluten (membrana).
4. Primera fermentación en bloque.
5. Hacer porciones de 70 g, bolear y dar segunda fermentación.
6. Barnizar con agua y agregar ajonjolí en la superficie.
7. Hornear a 165° C por 20 minutos aproximadamente.

*NOTA: Se puede omitir el carbón activo solo retirarlo de la receta y del procedimiento.



TIEMPO DE PREPARACIÓN
120 minutos



PORCIONES
14 PIEZAS

Sugerencia de uso



-hecho con-

Maggi

PRESENTALO A TUS COMENSALES



Sugerencia de uso



Sácale JUGO a esta temporada

-hecho con-

Maggi

BOLILLO MAGGI® CON COCHINITA PIBIL

ingredientes

- 200 g Plátano macho
- 25 g Ajo
- 250 g Cebolla morada
- 150 g Piña miel
- 150 ml Jugo de piña tetra pack
- 150 ml Jugo de naranja tetra pack
- 250 g Naranja valencia
- 10 g Sal fina
- 88 ml Vinagre blanco
- 200 g Achiote
- 5 g Hoja de aguacate
- 400 g Hoja de plátano
- 1,2 kg Pulpa de cerdo
- 150 g Pasta de achiote

procedimiento

1. Disolver el achiote y los jugos a fuego bajo hasta lograr una mezcla homogénea, retirar y reservar.
2. Hidratar con agua las hojas de plátano.
3. Cortar en trozos medianos y uniformes la pulpa de cerdo.
4. En una budinera colocar de forma extendida y que se pueda envolver toda la pulpa en ella, las hojas de plátano hidratadas.
5. Después añadir el plátano sin cáscara, la cebolla en cubos grandes, una naranja en rodajas sin las semillas y la piña en trozos grandes.
6. Agregar la mezcla de achiote y jugos a la pulpa de forma envolvente y vaciarlo a la budinera.
7. Colocar las hojas de aguacate encima de la pulpa, tapar bien con la hoja hidratada de plátano toda la mezcla y colocar la tapa.
8. Cocer la mezcla a fuego bajo durante 2 horas, revisar cocción y retirar del fuego.
9. Apartar la pulpa cocida de la mezcla, deshebrarla y reservar.
10. Retirar de la mezcla la naranja en rodajas, y solo reservar un trozo de la piña. El sobrante deberá licuarse con el pibil y añadirlo a la carne deshebrada.
11. Por último regresar al fuego la pulpa deshebrada con la mezcla y dejar que reduzca una tercera parte del líquido.
12. Añadir la sal y vinagre, rectificar sabor y apartar del fuego.



TIEMPO DE PREPARACIÓN
120 minutos



PORCIONES
13 PIEZAS

montaje

1. Rebanar a la mitad el bolillo y rellenar con cochinita pibil y tapar el relleno con la segunda rebanada de bolillo.
2. Se recomienda consumir caliente.



Sugerencia de uso



-hecho con-

Maggi

TELERA MAGGI® CON LOMO CANDIENSE

ingredientes

145 g Mayonesa
5 ml Aceite vegetal
10 g Chile cuaresmeño
100 ml SALSA TERIYAKI MINOR'S®
780 g Lomo canadiense
240 g Queso manchego
80 g Lechuga sangría



TIEMPO DE PREPARACIÓN
120 minutos



PORCIONES
12 PIEZAS

procedimiento

1. Lavar y desinfectar el chile, después en un sartén añadir aceite y una vez que este llegue a punto de fusión añadir el chile cuaresmeño hasta que se ablanden y una vez que tengan un color ligeramente café retirar del fuego y reservar.
2. Lavar, desinfectar, secar la lechuga y reservar.
3. En una licuadora añadir el chile cuaresmeño ya procesado con la mayonesa y SALSA TERIYAKI MINOR'S®, incorporar hasta lograr una mezcla homogénea y reservar.

montaje

1. Rebanar por la mitad la telera y untar la mayonesa de SALSA TERIYAKI MINOR'S® y chile cuaresmeño en ambas tapas.
2. Después colocar una cama de lechuga sangría, seguido de una cama de lomo canadiense, después una cama de láminas de queso manchego y por último tapar el relleno con la otra mitad de ciabatta.
3. Se recomienda consumir caliente para que el queso manchego se funda.

Sugerencia de uso



-hecho con-

Maggi

CIABATTA MAGGI® A LOS TRES QUESOS

ingredientes

132 g Cebolla caramelizada
55 g Germinado de trigo
165 g Queso Monterrey Jack
165 g Queso crema
165 g Queso Oaxaca
60 g Aceite vegetal
3 g Sal fina
440 g Champiñón



PORCIONES
11 PIEZAS

procedimiento

1. Laminar los champiñones, saltear con un poco de aceite vegetal, añadir punto de sal y reservar.
2. Picar finamente la cebolla en juliana, calentar en un coludo aceite y saltear la cebolla a fuego medio-alto, después bajar la flama y mover constantemente evitando que se pegue hasta que la cebolla caramelice por completo, quitar del fuego, añadir punto de sal y reservar.

montaje

1. Rebanar por la mitad la ciabatta y en las tapas del pan untar el queso crema.
2. En la base del pan colocar una capa de láminas de queso Monterrey Jack, después una capa de champiñones, seguido de una capa de cebolla caramelizada, luego añadir un poco de germinado de trigo y por último tapar el relleno con la otra rebanada de ciabatta.
3. Se recomienda consumirse caliente para que el queso se funda y se disfrute.



Sugerencia de uso



-hecho con-

Maggi

BAGUETTE MAGGI® CON PECHUGA DE PAVO

ingredientes

285 g Pechuga de pavo
40 g Queso crema
40 g Chile chipotle en conserva
80 g Queso fresco
20 g Espinaca



TIEMPO DE PREPARACIÓN
120 minutos



PORCIONES
11 PIEZAS

procedimiento

1. En una licuadora colocar el queso crema y chile chipotle, mezclar hasta lograr una consistencia homogénea y reservar.
2. Lavar, desinfectar y secar perfectamente la espinaca y reservar.

montaje

1. Cortar la baguette por la mitad y untar la mezcla de queso crema en ambas tapas.
2. Montar una capa de hojas de espinaca en la base del pan.
3. Después colocar una capa de láminas de pechuga de pavo, seguida de la cama de espinacas.
4. Por último agregar una capa de láminas de queso fresco y tapar el relleno con la tapa superior de la baguette



Sugerencia de uso



-hecho con-

Maggi

FOCACCIA MAGGI® DE MILANESA DE POLLO

ingredientes

420 g Milanesa de pollo
8 g Hierbas provenzales
50 g Aceite vegetal
3 g Ajo
30 g Jitomate deshidratado
185 g Queso manchego



TIEMPO DE PREPARACIÓN
120 minutos



PORCIONES
11 PIEZAS

procedimiento

1. En una licuadora añadir el ajo y aceite, mezclar de manera homogénea, vaciar en un bowl y añadir las hierbas provenzales.
2. Marinar la milanesa de pollo con las hierbas provenzales, sazonar con sal y pimienta y dejar reposar por 5 minutos en refrigeración.
3. Precalentar el horno a 200 °C, meter la milanesa de pollo por 3 minutos, y después bajar la temperatura a 170 °C por 5 minutos, verificar cocción y reservar.
4. Lavar y desinfectar los jitomates, retirar la semilla, extender en una charola, barnizar con aceite, deshidratar en horno a 80 °C por 24 horas y reservar

montaje

1. Cortar la focaccia por la mitad y añadir una cama de milanesa de pollo, jitomate deshidratado y queso manchego de forma que cubra toda la superficie del pan, colocar la tapa de pan y reservar, consumir preferentemente caliente.



Sugerencia de uso





Conoce nuestra familia de sazonadores líquidos



Realización

RECETAS NESTLÉ®
Chef Indanit Medina

Marketing Nestlé Professional:
Ricardo Maravilla Rojas

Visual Identity & Design:
Karen Hernández Lira

Arte y Diseño:
Clementina Cupa Morales

Publicado y editado por

Marcas Nestlé S.A. de C.V. Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 301, PB, Torre Sur, Col. Granada, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11520, Ciudad de México.
D.R.© Marcas Nestlé S.A. de C.V. Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 301, PB, Torre Sur, Col. Granada, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11520, Ciudad de México.

Maggi® y sus diseños son marcas registradas, utilizadas bajo la licencia de su titular, Sociéte des Produits NESTLÉ, S.A., Case Postale 353, 1800, Vevey, Suiza.

Prohibida su reproducción parcial o total.

